

# MODULE CUISINE - Nutrition des personnes âgées (MOD10)

## Contexte

---

La formation vise à apporter aux personnels de cuisine des techniques culinaires adaptées aux menus destinés aux différentes pathologies des patients. Le repas constitue un moment essentiel de la journée pour les patients. Il est donc primordial de valoriser les produits et de maîtriser les techniques de transformation afin de rendre les plats à la fois appétissants et adaptés. Tout au long de la formation, une attention particulière sera portée à des thématiques transversales à la fonction :

- Respect des règles d'hygiène en restauration collective,
- Prise en compte des prescriptions médicales dans la confection des repas,
- Lutte contre le gaspillage alimentaire.

## Objectifs

---

- Acquérir les techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées
- Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces différentes techniques
- Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts.

## Renseignements complémentaires

---

Financement : plan ets Les participants devront se présenter en tenue professionnelle pour pouvoir prendre part aux ateliers pratiques

## Programme

---

### Présentation de la formation - introduction

- Présentation de la formation et de son déroulement
- Echanges autour du vieillissement, de l'alimentation et du rôle du repas

**Rappels sur les principes d'hygiène alimentaire** Généralités – chaîne et risques alimentaires, -Aliments à risques, toxi-infections alimentaires, -Marche en avant, chaîne du froid, -Hygiène corporelle, vestimentaire et des locaux, -Achat, transport, stockage des aliments, -Liaison froide, liaison chaude, -Notions de points critiques, -Nettoyage et désinfection, -Législation.

### **Savoir composer des menus pour une personne âgée**

- Modifications physiologiques liées à l'âge, besoins nutritionnels du sujet âgé
- Technique de planification alimentaire
- Déclinaisons de menus (travail en sous-groupe)
- Prévention de la dénutrition protéino-énergétique

### **Savoir mettre en place le repas d'une personne âgée**

- L'environnement optimal du repas
- Le plateau repas de la personne âgée
- La prise du repas et surveillance

### **Savoir organiser la planification du repas au sein d'un établissement de santé**

- Les différents acteurs restauration / santé
- Choix du menu à partir du dossier patient
- Transmission services / cuisine

#### **Public**

**Métiers de la restauration (cuisinier, agent de restauration)**

#### **Exercice**

**2026**

#### **Code de formation**

**T170**

#### **Nature**

**AFC**

#### **Organisé par**

**AFPA**

#### **Durée**

**14 heures**

#### **Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**